



Tartaletas de doble chocolate con merengue Suizo

Chocolate, Fiestas y ocasiones especiales, Merengue

Ingredientes

Para la base

- 150 gramos de harina de trigo para todo uso, tamizada
- 50 gramos de cacao en polvo sin azúcar, tamizado
- 40 gramos de azúcar glass o pulverizada, tamizada
- 4 gramos de sal
- 100 gramos de mantequilla sin sal, muy fría y cortada en cubos
- 1 huevo grande
- 1 cucharada de agua
- [[Para el relleno]
- 170 gramos de chocolate oscuro, cortado en cubos pequeños
- 226 gramos de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 187 gramos de azúcar glass o pulverizada, tamizada
- 2 gramos de sal
- 4 huevos grandes, a temperatura ambiente

Para el merengue

- 120 gramos de claras de huevo (aproximadamente 4 claras)
- 240 gramos de azúcar

Preparación

- Precalentar el horno a 180 grados centígrados. Tener preparado el molde a usar. De esta receta salen 18-22 mini tartaletas (dependiendo del grosor del que se deje la masa y del tamaño de sus moldes) o 2 tartaletas de aproximadamente 18 centímetros de diámetro. También pueden hacerse 12 mini tartaletas y 1 una tartaleta de 18 centímetros de diámetro. No es necesario engrasar los moldes a usar
- Primero se prepara la base. Para esto es necesario mantener siempre en mente que los ingredientes deben estar siempre tan fríos como sea posible para que la masa quede con la textura ideal.
- En un bowl apto para batidora, unir la harina, el cacao, el azúcar glass, la sal y la mantequilla (que debe estar fría). Mezclar con la batidora hasta lograr una textura similar a la arena (como la que se

observa en la foto). No deben haber grumos grandes de mantequilla. Si se tiene una batidora KitchenAid mezclar con el escudo en velocidad 4. Este proceso también puede hacerse a mano con una espátula para amasar de pastelería, pero es un poco más largo.

- Cuando se tenga la textura indicada, agregar el huevo y el agua y seguir mezclando hasta que todo se incorpore y se tenga una masa homogénea. Yo prefiero dejar que todo se incorpore lo justo (como se ve en la foto) y terminar de alisar la masa y homogenizarla a mano para asegurarme de no mezclarla de mas y que no se funda la mantequilla. Hacer una bola con la masa, cubrir con film transparente y dejar reposar por 20 minutos en la nevera.
- Luego, estirar la masa con la ayuda de un rodillo hasta alcanzar aproximadamente 2 milímetros de diámetro. Yo coloco un rectángulo de papel de horno o papel vegetal antiadherente encima del mesón de la cocina y encima de este coloco la masa. Luego, encima de la masa coloco otro rectángulo de papel y de esa forma no se me pega al rodillo ni a la mesa. Trabajar rápido para no perder el frío de la masa.
- Dejar enfriar la masa ya estirada por al menos 10 minutos en la nevera.
- Cortar la masa de acuerdo al molde que se vaya a usar y formarla dentro del mismo con cuidado con la ayuda de los dedos. La masa se puede volver a hacer una bola y estirar tantas veces como sea necesario, pero siempre debe estar fría.
- Después de colocarla en el molde, volver a enfriar por aproximadamente 10 minutos. Luego, abrir huequitos con la punta de un cuchillo o con un tenedor en la base de cada tartaleta, y antes de hornear la masa cubrir cada tartaleta con un pedazo de papel aluminio (o papel film apto para hornos) que se adapte a la forma de la tartaleta por dentro, y encima de este papel de aluminio colocar arroz crudo (como se muestra en la foto). Esto se hace para que la tartaleta no crezca en el horno y pierda su forma.
- Llevar al horno precalentado por 10 minutos. Al pasar este tiempo, sacar las tartaletas y con mucho cuidado quitar los papeles de aluminio y el arroz. Volver a llevar al horno por 5 minutos o hasta que se vea que las tartaletas están completamente cocinadas. A veces la mantequilla burbujea un poco y puede confundir y hacer pensar que no está listo, pero sáquenlas y chequeen porque se pueden quemar fácilmente. Este tiempo es el indicado para mini tartaletas. Para tartaletas grandes, hornear por 15 minutos con el arroz y luego por 5-7 minutos sin el arroz.
- Dejar enfriar las tartaletas a temperatura ambiente mientras se prepara el relleno
- Para preparar el relleno, derretir el chocolate en el microondas o a Baño María. Dejar enfriar.
- En un bowl apto para batidora colocar la mantequilla y el azúcar y batir a velocidad máxima por aproximadamente 5 minutos, hasta que la mezcla se vea de un amarillo muy claro y se vea suave y aireada. Mientras más aireada esté esta mezcla, más cremoso, sedoso y esponjoso quedará el relleno.
- Agregar la vainilla, la sal y el chocolate (que debe estar a temperatura ambiente) y batir hasta incorporar bien.
- Luego, comenzar a agregar uno a uno los huevos. Agregar el primer huevo y dejar batir a velocidad media - alta por al menos 5 minutos. Luego, agregar el segundo huevo y dejar batir por 5 minutos más, y así sucesivamente hasta usar los 4 huevos. El tiempo que se deja incorporar cada huevo es muy importante para tener la textura ideal. Se debe hacer todo el proceso con un batidor de varillas.
- Al terminar de incorporar todos los huevos, colocar la crema en las bases previamente horneadas y llevar a la nevera por al menos 4 horas para que tome la textura ideal.
- Para preparar el merengue, cocinar las claras y el azúcar a Baño María** hasta que alcancen 50 grados centígrados (si no se tiene un termómetro de cocina, este punto será en el que se observe que el azúcar se ha diluido por completo en el huevo y no se vean grumos), hay que remover constantemente o de lo contrario la clara se cocinará.
- En un bowl limpio y seco de una batidora vaciar la mezcla de huevo y azúcar y agregar el cremor tártaro si se está usando. Batir en velocidad media-rápida con las varillas, hasta que se vea brillante, sedoso y al levantar las varillas de la batidora se hagan picos que se mantienen sin caerse

(como en la foto). Otro buen indicador de que el merengue está listo es que al tocar el bowl, ya no se siente caliente sino a temperatura ambiente. Se debe tener cuidado de no batir demasiado, ya que esto puede hacer que pierda su textura.

- Colocar el merengue en una manga de repostería con la boquilla de decoración de preferencia o utilizar una espátula para colocar encima de las tartaletas previamente enfriadas. Se puede usar el horno en el ajuste de gratinado por 5 minutos o un soplete de cocina para tostar la superficie del merengue.
- Mantener las tartaletas frías hasta servir.
- Notas: ***Para hacer un Baño María colocar a hervir un poco de agua en una olla o cacerola. En otra más pequeña, vaciar el azúcar y las claras de huevo y poner esta olla encima de la que tiene agua, procurando que el fondo de la olla que va arriba no toque el agua, pues no se quiere que las claras se cocinen.

Más información en <https://annaspasteleria.com/p/651>